



Offset smoker Georgia XXL

TECHNICAL DATA

Grilling area: 72 x 37 cm

Grilling area: 3 x Ø 37 cm + 3 x 24 x 37 cm + 3 x Ø 37 cm, enameled steel wire

Warming rack: 65.5 x 14 cm, enameled steel wire

Thermometer: Yes, 2 pcs

Warranty: 12 months

Product code: 601872

- Fire is made to separate fire chamber, from where smoke is lead to grilling/smoking chamber.
- There are grilling grids 39 x 37 cm in fire chamber for direct grilling over coals.
- Fire chamber has flat lid, which can be used for preparing food or to keep them warm.
- Chimney has 3 pcs of enameled wire steel grids, that can be used for smoking. Hanging hooks in chimney for big items smoking.
- Charcoal grid in grilling chamber for direct grilling.
- Smoke is lead out of grilling/smoking chamber through chimney. In top of chimney has valve, which regulates draft.
- Through one separate hatch meat thermometer probes can be placed into grilling/smoking chambers.



Offset-savustin Georgia XXL

TEKNISETIEDOT

Grillausala: 72 x 37 cm

Grillausala: 3 x Ø 37 cm + 3 x 24 x 37 cm + 3 x Ø 37 cm emaloitu lankateräs

Lämmitysritilä: 65,5 x 14 cm, emaloitu lankateräs

Lämpömittari: Kyllä, 2 kpl

Takuu: 12 kk

Tuotekoodi: 601872

- Erilliseen tulipesään tehdään tuli, jonka savu ohjataan erilliseen savustustilaan.
- Tulipesässä on omat tukevat emaloidut grillausritilät 39 x 37 cm suoraan hiiloksen päällä tapahtuvaan grillaamiseen.
- Tulipesän kansi on tasainen, jota voidaan hyödyntää ruoanvalmistuksessa tai lämpöisenäpidossa.
- Savupiipussa on 3 kpl emaloituja lankarituloita 37x 37,5 cm, joita voidaan hyödyntää savustuksessa. Savupiipussa myös ripustuskoukut, joita voi hyödyntää isompien tuotteiden savustuksessa.
- Grillauskammiossa hiiliritilät, joita käyttämällä voidaan tehdä suora grillaamista myös isossa tilassa.
- Savu johdetaan ulos grillaus-/savustuskammioista savupiipun kautta. Savupiipun päällä on läppä, jonka avulla säädetään vetoa.
- Erillisen luukun kautta voidaan laittaa paistolämpömittarin anturit savustimen sisälle.